**LA CARTE BISTRONOMIQUE**

**ENTREES**

**Le saumon**

En gravlax mariné au mescale, blini à l’estragon, ricotta aux herbes, gouttes de gel de yuzu, œuf mimosa, aïoli, pickles d’oignon rouge 12€

**La terrine**

Terrine du Chef au foie gras, chutney, petite verdure et cornichons 12€

**Le thon**

Tartare de thon sashimi, sésame noir, guacamole, taboulé concombre 15€

**Le canard**

Zèbre de magrets fumés, artichauts violets, graines de courge, oignons rouges, persil plat, réduction de vin rouge et vinaigre balsamique 14€

**Les asperges**

Asperges vertes grillées minute, œuf mollet, noisettes brisées, copeaux de parmesan, vinaigrette 18€

**PLATS**

**Le filet mignon**

Filet de bœuf charolais saisi, sauce bordelaise, pavé de pommes de terre crème tartuffata 35€

**Le saumon**

Pavé de saumon thym citronné, épices cajun, cuisson lente en croûte de noix de cajou, tombée d’épinards, choux romanesco, jus crémeux au vin blanc 30€

**Le choux fleur** 

Choux fleur rôti au paprika, hummus aux poivrons rouge grilles, chimichurri Argentin 17€

**Les joues de porc**

Joues de porc confites dans un jus de volaille à la bière 86, moutarde ancienne et miel, purée de chou-fleur au raifort 21€

**DESSERTS**

**Le Soufflé**

Soufflé au grand Marnier sorbet du moment 12€

**La Tarte Tatin**

Tarte tatin, glace au poivre de Sechuan 10€ **La Crème brulée**

Crème brulée infusée au romarin 10€

**La Tarte citron**

Tarte citron meringuée déstructurée 10€

**Le menu Bistrot**

Entrée/ Plat/Dessert : 49€ TTC

(supplément filet mignon de bœuf : 5€)

**Le menu Dégustation**

Pour toute la table 5 plats : 75€ par personne

Avec accord mets-vins : +45€ par personne

.

**Les suggestions du jour**

***Entrées***

***Le foie gras***

*Foie gras poêlé, croûte de noix de pecan caramélisée, pain d’épices, dés de poire pochée au vin rouge, réduction de vin rouge et vinaigre balsamique 21€*

***Le Poireau*** **

*Fondant de poireaux caramélisés, sauce vierge d’olives vertes, pistaches, persil plat, échalotes, ciboulette, piments de guindillas secs, lit de fromage frais 17€*

***Plats***

***Le paleron de bœuf***

*Effilochée de Paleron cuit quatorze heures , paprika, haricots coco aux épices tajines 19€*

***La volaille***

*Ballotine de volaille aux gambas, fèves poêlées, poivrons, confits 20€*

***Dessert***

***Les crêpes Suzette***

*Crêpes, sauce à l’orange, flambées au Grand Marnier 11€*

**Les FROMAGES**

 Notre chariot de fromages 15,50€